



## Barolo Trèsvüri 2013

Der Wein zeigt im Glas ein warmes Rubinrot mit Granatreflexen. In der Nase fein und elegant mit schönen Nuancen von Kirsche, Rose und Süssholz. Am Gaumen zeigt sich Trèsvüri voll und harmonisch mit weichen Tanninen und endet in einem langen Finale.

Produzent	Mauro Sebaste
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Piemont
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2013
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	15° - 18°
Lagerfähigkeit	12 Jahre
Traubensorten	Nebbiolo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	312663
Passt zu	Käse, Gereiftem Käse, Rind



### Vinifikation

Vinifikation während 12 bis 16 Tagen in thermoregulierten Stahltanks.

### Terroir

Die Nebbiolo Trauben für den Trèsvüri stammen aus drei Weinbergen in dem lehmhaltige Böden den Charakter des Weines bestimmen.

### Geschichte

Mauro Sebaste und seine zwei Töchter Sylla und Angelica führen dieses familiäre Weingut in Alba.

